

Osso buco- kalvlägg i tomatsås

För 4 personer

2 kg kalvlägg med ben, skivad
2 morötter, fint tärnade
150 g rotselleri, fint tärnad
1 gul lök, finhackad
½ dl persiljestjälkar, finhackade
olivolja till stekning
1 dl vetemjöl
salt och malen svartpeppar
500 g krossade tomater
3 dl torrt vitt vin
3 dl kalvbuljong

Gremolata:

rivet skal av 1 citron
1 knippa persilja, ej stjälkarna
2 vitlösklyftor, finhackade
Till servering:
saffransrisotto

-
- 1. Snitta ytterkanterna på köttskivorna på 3-4 ställen runt om för att skivorna inte ska skåla sig vid stekning. Blanda vetemjöl, peppar och salt på en tallrik. Vänd köttskivorna i blandningen och bryn dem i en het stekpanna med olja ca 1/2 min på båda sidor.*
 - 2. Hetta upp olja i en stor gryta och fräs morot, selleri och lök ca 2 minuter. Lägg de brynta köttskivorna i grytan med grönsaker och tillsätt tomater, vin, och buljong. Koka upp och låt koka under lock ca 1 1/2 timme.*
 - 3. Gremolata: Blanda samman citronskal, vitlök och persilja. Strö gremolata över före servering och bjud saffransrisotto till.*